

FRÜHSTÜCK

6.30 BIS 18.00 UHR



FRÜHSTÜCKSPAKETE

Simpel € 11,00
Marmelade, Butter, Croissant, Handsemmel

Albertina € 21,50
feine Auswahl an Schinken & Käse,
Kräutertopfen mit Kresse, Bio-Ei im Glas,
Butter, Marmelade

Burggarten € 23,50
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,
dreierlei Aufstriche (Kräutertopfen, Kernöl &
Paradeiser), Obstsalat, Joghurt mit Nüssen,
feine Auswahl an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

Guesthouse € 24,50
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,
Bio-Rührei mit gebratenen Pilzen, Spinat &
getrockneten Paradeisern, Räucherlachs
mit Zitronen-Crème-fraîche, Bein- &
Steinfelder Rohschinken, feine Auswahl
an Schnitt-, Weich- & Hartkäse

Vegan € 23,00
Glas Orangen- oder rosa Grapefruitsaft,
Kürbiscrème, eingelegte Pilze, Falafel,
Granola mit Kokosjoghurt

ZU UNSEREN FRÜHSTÜCKSPAKETEN SERVIEREN WIR FRISCHES GEBÄCK AUS UNSERER BÄCKEREI SOWIE EINE TASSE KAFFEE ODER TEE NACH WAHL

Aufpreis für doppelten Espresso, Café au Lait, großen Braunen & heiße Schokolade € 1,30
Aufpreis für vegane oder laktosefreie Milch € 0,50
Brotkorb € 8,00
Portion Butter, Nutella € 1,40
Portion Marmelade, Honig € 1,80
Handsemmel € 2,00
Mohnflesslerl, Salzstangerl, Flüte, Dinkelspitz € 2,10
Croissant € 3,00
Weizentoast, pro Scheibe € 1,50
glutenfreies Brot € 3,80

WICHTIGE INFOS ZU ALLERGENEN

Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen. Wir beraten Sie gerne.

Speisen & Getränke inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE HAUSEIGENEN KUCHEN & TORTEN SOWIE BROT UND GEBÄCK AUS DER HAUSEIGENEN BÄCKEREI, IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER HOLZOFENBÄCKEREI GRAGGER & CIE, MITNEHMEN UND ZU HAUSE GENIEßEN.

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE TORTEN & KUCHEN AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

FRÜHSTÜCK MIT BIO-EIERN

Egg Benedict € 13,50
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast,
Beinschinken, Paradeiserpesto,
Kräuter-Hollandaise

Egg Florentine € 12,50
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast,
Pinienkerne, Spinat, Käse-Hollandaise

Egg Royal € 15,50
wachsweiches Bio-Ei, knuspriger Toast,
Räucherlachs, Wasabicreme,
Sauce Hollandaise

Diese drei Speisen servieren wir mit Weizentoast

Aufpreis für Sauerteigbrot € 1,00

Aufpreis für Double Egg € 2,50

Kernölbrot € 11,00
getoastetes Sauerteigbrot, Bio-Rührei,
Kernöl, Kräutersalat

Getrüffeltes Bio-Rührei € 11,50

Rührei aus 2 Bio-Eiern € 6,00
je Zutat nach Wahl € 0,80

wahlweise Schinken, Käse, Paprika,
Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser

Omelette aus 2 Bio-Eiern € 6,00
je Zutat nach Wahl € 0,80

wahlweise Schinken, Käse, Paprika,
Pilze, Blattspinat, getrocknete Paradeiser

Ham oder Bacon and Eggs € 8,50

Spiegelei aus 2 Bio-Eiern € 6,00

Bio-Ei im Glas, pro Stück € 2,50

Gekochtes Bio-Ei € 2,30

EINZELGERICHTE

Räucherlachs € 12,50
Zitronen-Crème-fraîche, Zwiebelrelish,
Lachsforellenkaviar

Schinkenteller € 9,00
Bein-, Puten- & Steinfelder Rohschinken,
Mixed Pickles

Käseteller € 9,00
Kräutertopfen, Nüsse

Schinken-Käseteller € 9,00
Nüsse, Mixed Pickles

Portion gebratener Speck oder Beinschinken € 5,00

Schnittlauch- oder Kressebrot € 4,30

Gemügesticks € 7,50
Radieschen, Kräuterdip, Kresse

Süßkartoffel-Linsen-Hummus € 8,00
vegan
Brot mit Walnusspesto,
Selleriesalat, Kresse

Naturjoghurt € 4,00

Fruchtsalat € 4,80
Naturjoghurt

Bircher Müsli € 5,80

Porridge € 6,00
Beerenröster

Hausgemachtes Granola € 9,50
Joghurt, Kokoschips, Gojibeeren,
Pistazien, Datteln

Müsli-Fruitbowl € 9,00
Fruchtsalat, Müsli, Dinkelvollkorn-Flakes,
Joghurt, Chiasamen, Honig

Glutenfreies Müsli € 5,80
mit Joghurt, Milch *oder* Sojamilch

French Toast € 9,50
mit Topfen-Tonkabohnencreme, Rhabarber
mit Erdnusscreme, Banane

WO WIR UNSERE PRODUKTE BEZIEHEN

Mit Rindfleisch versorgen uns Bernhard und Andrea Ebner; die ganzjährig Bio-Weidehaltung praktizieren. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch von Fleischwaren Höllerschmid aus dem Kamptal und unsere Wurstwaren von der Traditionsfleischerei Windisch. Unsere Bio-Eier werden vom Dinkelhof im Mostviertel geliefert. Fische züchtet in höchster Qualität das malerisch südlich von Wien gelegene Gut Dornau. Von Getreide Gutscher stammen unsere fruchtreichen Cerealien ohne jegliche Aromastoffe. Unser Marmeladelieferant ist die Waldviertler Manufaktur Schubert's Köstlichkeiten, und zudem sind wir Bienenpaten bei der Imkerei Hinteregger in Wieselburg, die uns mit süßem Honig versorgt.

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT